



Pâtissier (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui



La gourmandise ne vous fait pas peur ? Vous aimez préparer de délicieux desserts et autres pâtisseries ? Alors pourquoi ne pas vous former au métier de Pâtissier grâce à cette formation croustillante !

Le Pâtissier et la Pâtissière produisent différents types de produits grâce à leur maîtrise des différentes techniques de production. **Ils réalisent tous types de pâtes** : feuilletée, brisée, sablée, à choux, ainsi que **différents types de garnitures** : crème pâtissière, crème anglaise, mousses, meringues, caramels, chocolats, glaces... Ils utilisent ensuite les différentes techniques de nappage, d'enrobage ou de glaçage... pour **assembler et décorer de délicieux produits** tels que des gâteaux, des desserts, des entremets, des biscuits, des sucreries...

Au cours de cette formation de Coordination et d'Encadrement, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Pâtissier :

Maîtriser les bases de la boulangerie et de la pâtisserie : au cours de votre première année, vous apprenez toutes les techniques, compétences, recettes et préparations de base qui vous permettront de vous perfectionner au métier de pâtissier.

Réaliser de la pâtisserie sucrée : vous apprenez à réaliser des entremets, des tartes, des pâtisseries de base et des gâteaux individuels ou des pièces montées. Pour ce faire, vous apprenez à sélectionner et quantifier les matières premières, réunir le matériel nécessaire, sélectionner la technique de fabrication adéquate. Vous fabriquez ensuite les produits en développant votre créativité culinaire et esthétique.

Réaliser de la pâtisserie salée : vous apprenez à réaliser des cakes et autres recettes de pâtisserie adaptées aux produits salés. vous apprenez à sélectionner et quantifier les matières premières, réunir le matériel nécessaire, sélectionner la technique de fabrication adéquate. Vous fabriquez ensuite les produits en développant votre créativité culinaire et esthétique.

Réaliser des décors à base de chocolat : vous apprenez à travailler les bases du chocolat. En fonction de la préparation souhaitée, vous apprenez les différentes techniques de fabrication ainsi que l'utilisation des ustensiles. Vous apprenez à réaliser des décors et à développer votre créativité.

Réaliser divers produits : au cours de la formation, vous apprendrez à réaliser des produits basiques de confiserie, des biscuits et autres produits en chocolat. Vous apprendrez aussi à fabriquer des glaces et entremets glacés, mais aussi les divers coulis, gelées, ganaches et sauces d'accompagnements de ces produits.

Respecter les normes : vous apprenez à contrôler la qualité de votre production mais aussi à conserver et stocker les différents types de produits selon les règles sanitaires en vigueur. Vous apprenez à respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la législation en matière d'autocontrôle.

Vendre des produits : vous apprenez à agencer un espace de vente et organiser un comptoir afin de susciter la gourmandise et donc l'achat. Vous apprenez aussi à gérer les différents coûts de revient et à définir le prix de vos produits. Vous apprenez à servir et conseiller le client, mais aussi à le renseigner sur vos produits, leur composition et les allergènes.

Gérer un atelier de production : vous apprenez à encadrer et contrôler l'activité de votre atelier. Vous savez comment répartir le travail, donner des instructions opérationnelles et superviser les activités. Vous gérez le personnel, les clients et les installations

Attentifs à la qualité et à la variété des produits qu'ils offrent, les Pâtisseries sont en **recherche constante d'associations** subtiles de goûts, de textures, de couleurs et de formes. Ainsi, une partie de leur temps sera consacrée à la **création** de nouveaux produits pour le plaisir des yeux et des papilles de ses clients.

Alors si vous souhaitez concurrencer les meilleurs pâtisseries et pourquoi pas inventer les prochains éclairs, merveilleux, Forêts noires ou gâteau Président... rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation afin de vous y inscrire !

Pratique en entreprise ?

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de **formation en alternance** (<https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance>) : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 500h, non-rémunérées.

Ces heures de stages sont réparties comme suit :

250 heures en 1ère année

250 heures en 2ème année

Métier en pénurie - Fonction critique ?

Cette formation mène à un **métier répertorié comme « Fonction Critique »** : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux offres d'emploi. Vous aurez donc des possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent profiter d'une **prime incitant+** (<https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+>) en fin de formation pour adultes.

Cette mention est uniquement valable pour l'année académique 2024-2025.

Débouché(s) métier(s)

Pâtissier indépendant / Pâtissière indépendante

Employé / Employée dans une boulangerie-pâtisserie artisanale

Employé / Employée dans une boulangerie-pâtisserie industrielle

Employé / Employée au rayon boulangerie-pâtisserie d'une grande surface

Débouché(s) future(s) formation(s)

Boulangier - Pâtissier artisan (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patissier-artisan>)

Boulangier (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boulangier>)

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois + prime pour demandeurs d'emploi) Contact client Travail en équipe ou en autonomie Créativité

Finalité

Diplôme de la formation en Coordination et Encadrement homologué par la Communauté française

Aptitudes

Un pâtissier doit avant tout être attentif et minutieux pour apprendre au mieux toutes les techniques. Il doit également posséder un esprit très créatif et ne doit pas avoir peur d'innover pour proposer des réalisations toujours exceptionnelles. Il lui faudra également être passionné et être doté d'une grande patience, surtout pour les travaux très délicats qui ne manquent pas en pâtisserie. Enfin, le sens de l'esthétisme est très important.

Programme

1ère année :

A66/4 Règles professionnelles (hygiène, sécurité, ergonomie, environnement, contrôle, rangement et gestion du stock) (16h)

A66/4 Réaliser les produits de boulangerie (96h)

A66/4 Réaliser les produits en boulangerie et pâtisserie salés (12h)

A66/4 Réaliser des pâtisseries (102h)

A66/4 Décorer les produits de pâtisserie (20h)

A66/4 Evaluation pratique de l'UAA 1 Boulangerie (11h)

A66/4 Evaluation pratique de l'UAA 2 Pâtisserie (14h)

2ème année :

A63/26 Réaliser des produits de pâtisserie sucrés – perfectionnement et création (116h)

A63/26 Réaliser des produits de pâtisserie salés – perfectionnement et création (16h)

A63/26 Réaliser des produits basiques de glacerie et des entremets glacés (initiation) (16h)

A63/26 Réaliser des décors à base de chocolat et des produits de confiserie basique (20h)

A63/26 Commerce (12h)

A63/26 Coordination et encadrement (24h)

A63/26 Evaluation pratique (16h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire (<http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles>) ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit être titulaire du **certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir l'examen pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire professionnel et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 octobre.

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Inscriptions 2024-2025

Découvrez les modalités d'inscription des différents Centres IFAPME pour l'année académique 2024-2025 (<https://www.ifapme.be/inscriptions2024>)

Délais et informations

L'inscription aux cours est autorisée jusqu'au 31 octobre, à condition qu'elle ait lieu **dans les six premières semaines de cours**. Il est possible de s'inscrire à certaines formations (<https://www.ifapme.be/rentree-janvier>) pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME (<https://www.ifapme.be/centres>) qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" (<https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-60-formations-ifapme-y-repondent>), une **attestation d'inscription au FOREM** (<https://www.leforem.be/>) pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Sites de formation

Perwez, Dinant, Libramont, Verviers - ConstruForm, Villers-le-Bouillet, Charleroi - Site Gilly, La Louvière, Mons, Tournai, Wavre, Liège - Château Massart (FC).